

- класифікація існуючих логістических центрів в регіональних, національних і міжнародних логістических мережах;
- налаштування моделі відбору для логістических операторів, тобто для всіх учасників ланки постачання.

Таким чином, детальне розділення логістического центру також дозволить визначати технологічні процеси всередині визначених категорій з метою оптимізації цих процесів, прискорення матеріального потоку, підвищення ефективності логістических систем, гармонізації логістических процесів і співпраця учасників в логістических і дистрибуторських мережах.

Список використаних джерел

1. Jose Romero Postiguillo, Jose María del Campo, and Juan A. Santamera Areas of Logistics Activity.Evolution and Tendencies.Criteria and Parameters of Design to Implementation and Organization // *International Journal of Innovation, Management and Technology*, Vol. 6. No. 2. April 2015. P. 126-129.
2. Rimienė K., Grundey D. Logistics Centre Concept through Evolution and Definition // *Engineering Economics*, 2007. Vol. 54. Issue 4. P. 87–95.
3. Darko Babić, Morana Ivaković, Petr Průša. Benefits Of Logistics Centres Categorization. // *Scientific Papers of the University of Pardubice Series B. The Jan Perner Transport Faculty* 14 (2008).

УДК 338.439:005.336.3

Гарник Людмила

кандидат політичних наук, почесний професор МІМД (ІРІ), доцент кафедри підприємництва, торгівлі та експертизи товарів, НТУ «ХПІ»

Шапран Євген

доктор технічних наук, професор, завідувач кафедри підприємництва, торгівлі та експертизи товарів, НТУ «ХПІ»

Шерстюк Валерій

кандидат технічних наук, член-кореспондент Інженерної академії наук України, доцент, доцент кафедри ОПХВ, ХНТУ СГ імені П. Василенка

Литвин Олександр

студент четвертого курсу, ННІ ЕММБ, НТУ «ХПІ»
Харків, Україна

ВПРОВАДЖЕННЯ СИСТЕМ МЕНЕДЖМЕНТУ ЯКОСТІ ЗГІДНО ВИМОГ МІЖНАРОДНИХ СТАНДАРТІВ НА ПІДПРИЄМСТВАХ ПЕРЕРОБНО-ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ В УКРАЇНІ

Анотація. Безпека харчових продуктів визнана головною проблемою сьогодення та набула особливої актуальності для країн, що розвиваються, де простежується брак розуміння широкомасштабних соціально-економічних втрат від споживання неякісної їжі й переваг відчасно вжитих превентивних заходів. Брак чи недостатнє державне фінансування заходів контролю за якістю харчових продуктів часто стає причиною поширення пов'язаних з продуктами харчування захворювань, заборон чи припинення торгівлі ними. Для багатьох країн, які переживають урбаністичний бум і зміну харчових звичок, зростає потреба в запровадженні державного та громадського контролю за якістю харчових продуктів. Безпека харчових

продуктів сьогодні для багатьох вітчизняних аграріїв та підприємств переробно-харчової промисловості стала запорукою економічного розвитку, залучення інвестицій, модернізації виробництва та виходу на зовнішні ринки. Стаття присвячена висвітленню ключових питань щодо економічних і соціальних переваг від впровадження систем менеджменту якості харчової продукції за принципом «від лану до столу».

Ключові слова: безпека харчових продуктів, системи менеджменту якості харчової продукції HACCP, агробізнес, експортний потенціал АПК, цілі сталого розвитку.

Garnyk Liudmyla

PhD (Political Science), Honorary Professor of IIPR (IRI), Associated Professor of Entrepreneurship, Trade and Goods Expertise Department, NTU “KhPI”

Shapran Yevhen

Hab. Doctor of Technical Science, Professor, Head of Entrepreneurship, Trade and Goods Expertise Department, NTU “KhPI”

Sherstiuk Valeriy

PhD (Technical Science), Associated Professor, Corresponding Member of Ukrainian Engineering Sciences Academy, Associated Professor of EEPFP Department, Petro Vasylenko Kharkiv National Technical University of Agriculture

Lytvyn Oleksandr

*Bachelor Student, ESI EMIB, NTU “KhPI”
Kharkiv, Ukraine*

IMPLEMENTATION OF QUALITY MANAGEMENT SYSTEMS ACCORDING TO REQUIREMENTS OF INTERNATIONAL STANDARDS IN ENTERPRISES OF FOOD PROCESSING INDUSTRY IN UKRAINE

Abstract. Nowadays food safety is recognized as important issue that is essential for developing countries, where identified limited understanding the scope of wider-running socioeconomic losses caused by consumption of unsafe food and benefits of implemented in time remedial or preventative measures. Lack or nonsufficient of governmental financial support of measures on food quality assurance becomes usually a turning point of foodborne illness spreading, food scares or trade interruptions. For many countries facing with rapid urbanization and dietary changes becomes important issue of implementation of governmental and public control on food safety. Today food quality becomes for many national agribusiness actors and enterprises of food-processing industry the main precondition of economic development, interaction of direct investment, modernization of manufacturing capacities and entering to internal markets. Article is devoted to observe of key issues related with economic and social benefits from implementation of food safety quality assurance systems based on concept “from farm to fork”.

Key words: food safety, food quality assurance systems HACCP, agribusiness, export potential of agro-industrial complex, goals of sustainable development.

Незаперечно, що потужні національні агропромислові системи є запорукою сталого соціально-економічного розвитку держави, бо сприяють подоланню бідності, розвитку територій, збереженню біорізноманіття природи та здоров'я людей. Проте неоднозначна ситуація щодо визначення політичних і соціально-економічних пріоритетів в аграрній сфері поставила перед Україною питання щодо переорієнтації виробників харчової продукції на міжнародні ринки збуту, зокрема перегляду існуючих підходів до забезпечення якості та безпеки харчів і відповідних міжнародних стандартів, дотримання яких є обов'язковою вимогою імпортерів української продукції [5, с. 11-12]. Дотримання міжнародних стандартів безпеки

харчових продуктів національними виробниками сприятиме також підвищенню рівня конкурентоспроможності вітчизняної продукції АПК на внутрішньому та зовнішньому ринках. Наразі дослідження з різних аспектів якості та безпеки харчових продуктів набули популярності серед зарубіжних дослідників (Ф. Фанг, С. Еверхарт, Ф. Перес-Родрігез, Б. Краснер, Х. Аббас) і українських вчених (Ю. Кабаков, О. Попко, В. Орел, О. Красноруцький та інші). Актуальність обраної теми визначена тим, що вимоги до розробки системи менеджменту безпеки харчової продукції вже було закріплено нормами чинного законодавства України, а 20 вересня 2019 року було оголошено кінцевою датою впровадження системи НАССР на всіх підприємствах, діяльність яких безпосередньо пов'язана з харчовими продуктами (підприємства АПК, заклади громадського харчування, підприємства з оптово-роздрібною торгівлі продуктами харчування тощо), але й досі є установи, у яких цю систему не впроваджено. Зазвичай причиною цього є брак доступу до потрібної інформації або хибна оцінка керівництвом організації необхідності запровадження дієвої системи НАССР [2, с. 203]. Тому метою нашого дослідження є висвітлення теоретико-методичних засад розробки та впровадження системи управління якістю харчової продукції, а також тих ризиків і втрат, яких може зазнати виробник чи постачальник у разі недотримання вимог до безпеки та якості харчової продукції.

Історичний розвиток визначення безпеки харчових продуктів від початку історії до сьогодення умовно можна поділити на три періоди: (1) часи, коли споживачі безпосередньо управляли якістю та безпекою харчових продуктів шляхом безпосереднього споживання та оцінки придатності їжі за результатами її впливу на їх стан здоров'я; (2) часи, коли уряд управляв якістю харчових продуктів шляхом встановлення вимог щодо їх безпеки та вилучення з ринку неякісної продукції, а харчові продукти вважалися безпечними й придатними до споживання, якщо на них не надходило скарг чи сповіщень про зараження людей хворобами через їжу; (3) сьогодення, коли виробники харчових продуктів несуть відповідальність за впровадження необхідних запобіжних і попереджувальних заходів для забезпечення належної якості та безпеки продуктів харчування, а продукти харчування є безпечними й придатними до споживання у випадку, якщо постачальники та виробники мають незаперечні докази вжитих заходів безпеки, дотримання правил гігієни на виробництві, при переробці, транспортуванні, збуті чи приготуванні страв. Наразі управління якістю та безпекою харчових продуктів базується на таких підходах (див. таблицю 1).

Слід зазначити, що предметне поле безпеки харчових продуктів визначено та закріплено в 1997 році в офіційному документі Codex Alimentarius Commission (CAC). Комісія Codex Alimentarius – це міжурядовий орган, який діє у рамках Всесвітньої організації охорони здоров'я (ВООЗ) та Організації з продовольства й сільського господарства при ООН. Безпеку продуктів харчування визначено як гарантію того, що їжа не несе загрози споживачеві за умови її приготування та споживання за прямим призначенням. Запровадження систем менеджменту якості

й безпеки харчових продуктів безпосередньо пов'язано також з досягненням основних глобальних цілей сталого розвитку [3, с. 33-35] (рис. 1).

Таблиця 1.

Підходи до управління якістю харчових продуктів

№ з/п	Назва підходу	Характеристика підходу
1	Інтегрований підхід	Врахування ризиків і контроль заходів безпеки на всіх ланках харчового ланцюга від початку виробництва до кінцевого споживача харчових продуктів.
2	Розподіл повноважень і зон відповідальності	Визнання того, що всі ланки харчового ланцюга, включаючи кінцевого споживача, покладають на себе відповідальність за якість продуктів харчування.
3	Міждисциплінарний підхід	Визнання того, що управління якістю та безпекою харчових продуктів потребує різних типів наукового знання й практичного досвіду.
4	Ризик-менеджмент	Врахування загроз безпеці харчових продуктів при прийнятті рішень для об'єктивного й більш ефективного використання ресурсів та забезпечення якості продукції на основі науково-обґрунтованих технік і методів, які сприяють зниженню ймовірності виникнення ризиків. Цей підхід сприяє запровадженню ініціативи ВТО (WTO/SPS) щодо еквівалентності, яка дозволяє країнам-виробникам агропродукції знизити тиск вимог країн-імпортерів щодо її якості, якщо вони спроможні продемонструвати еквівалентність своїх власних науково-обґрунтованих заходів і методів щодо безпеки та якості продукції. Втім ця ініціатива не поширюється на альтернативні системи сертифікації (халяль, кошер).
5	Прозорість, прогнозованість, системність	Прозорість – спроможність вчасно та ефективно запобігати загрозам і враховувати їх при прийнятті управлінських рішень, це також розробка й впровадження адекватних заходів безпеки, коли виникає брак інформації та/або неможливо зробити необхідні проби та аналіз продукції. Прозорість виробництва сприяє росту довіри споживача. Прогнозованість означає, що продукт, політика чи дія розроблені з урахуванням ризиків, а запобіжні заходи вживаються до моменту появи ризику чи помилки, що науково обґрунтовано експертами.
6	Структурований підхід	Експерти із ризик-менеджменту використовують інформацію та поділ функцій з оцінки ризиків для прийняття незалежного рішення, що враховує результати наукових досліджень, суспільні цінності та врівноважує економічні інтереси зацікавлених сторін (виробників, споживачів тощо).
7	Гармонізація стандартів	Гармонізація національних і міжнародних стандартів безпеки харчових продуктів є головним завданням та метою угоди ВТО (WTO/SPS).
8	Постійне вдосконалення	Інтеграція циклу Демінга в систему менеджменту якості харчових продуктів. Управління якістю продукції – безперервна діяльність, спрямована на зниження та виключення ризиків у процесі виробництва на технологічно досяжному рівні (антикризовий менеджмент). Цей принцип пов'язано з функціями уряду здійснювати контроль і нагляд за виробництвами, де щорічно виникає загроза безпеці харчової продукції та довкіллю. З моменту введення в дію НАССР роль уряду змінилася від виявлення потенційно небезпечних продуктів харчування чи технологій їх виробництва до керівництва та нагляду за впровадженням систем управління безпекою харчових продуктів на виробництві.

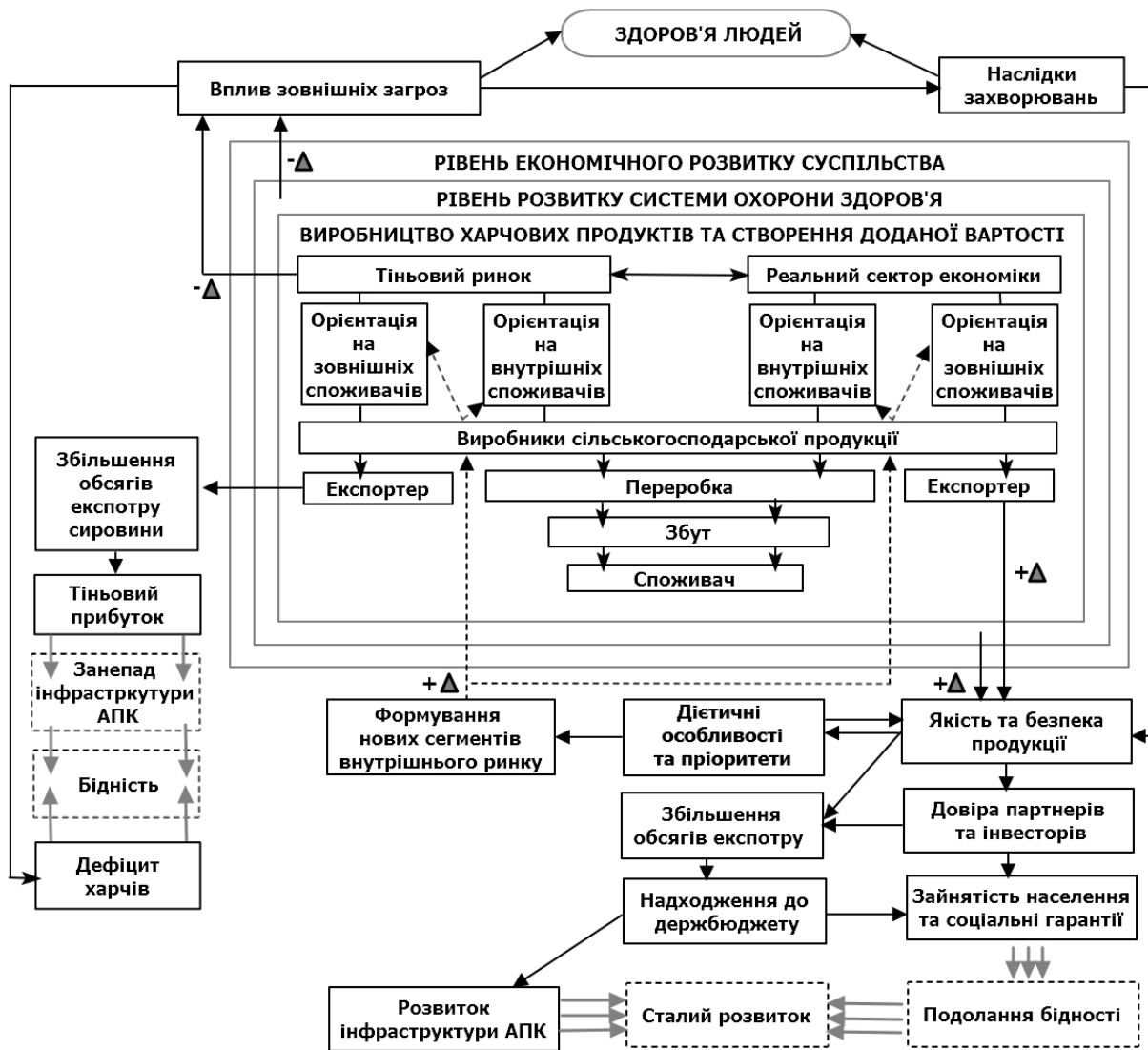


Рис. 1. Безпека харчової продукції: здоров'я людини та соціально-економічні наслідки

НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Points) – це система управління якістю харчової продукції, що базується на аналізі небезпечних факторів і контролі виробництва у визначених критичних точках технологічних процесів. Дана система виявляє, оцінює ризики та контролює небезпечні фактори (біологічні, хімічні, фізичні), які впливають на безпеку харчових продуктів. Розробка й впровадження НАССР потребує співпраці широкого кола фахівців, виробників і споживачів харчової продукції [4, с. 32] (рис. 2).

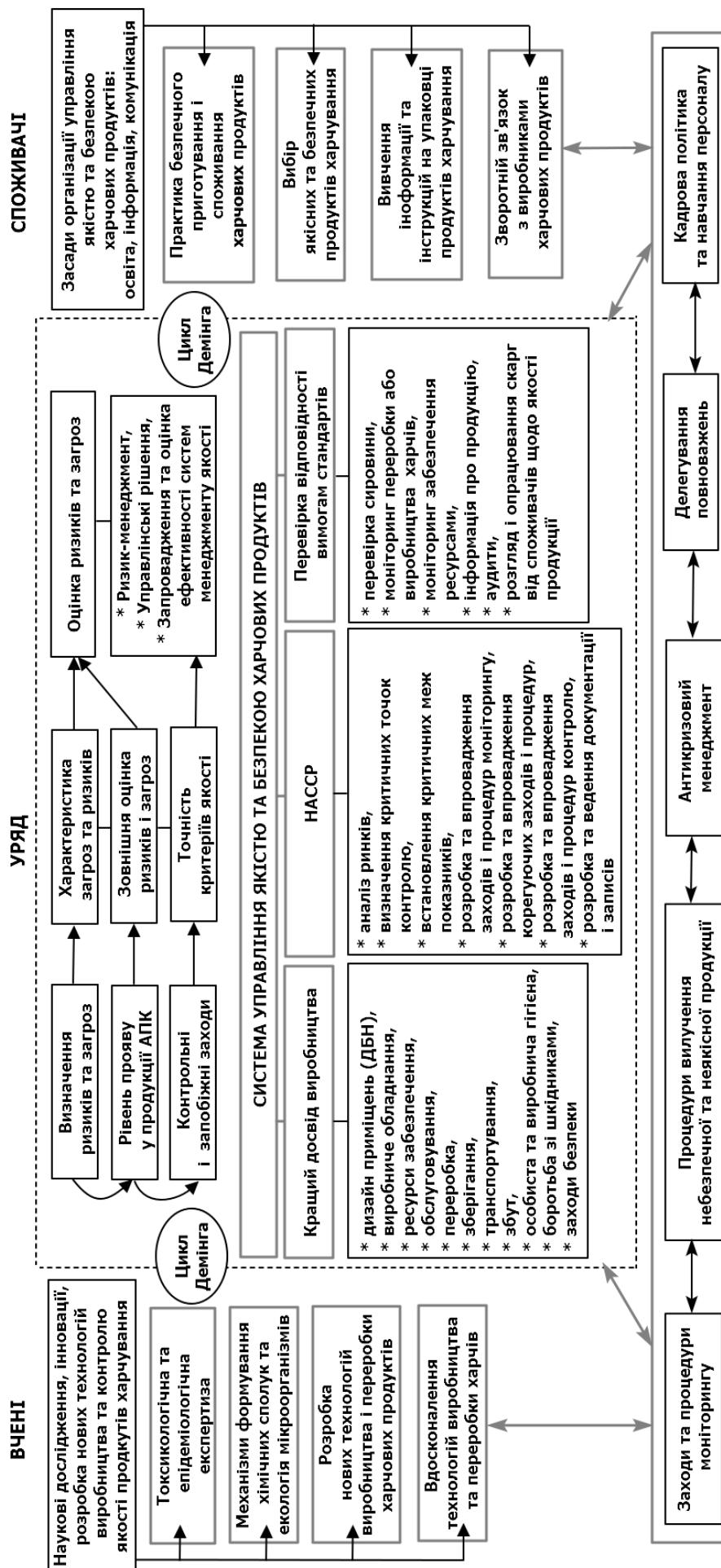


Рис. 2. Розробка, впровадження та функціонування системи менеджменту якості та безпеки харчових продуктів

Таким чином, сферою застосування НАССР є організації, задіяні у виробництві харчових продуктів або діяльність яких безпосередньо пов'язана зі збутом продукції АПК, тобто оператори ринку. Оператори ринку – це суб'єкти господарювання (юридичні та фізичні особи), які діють з метою або без мети отримання прибутку, в управлінні яких перебувають потужності, де здійснюється первинне виробництво, переробка, реалізація та/або обіг харчових продуктів чи інших об'єктів санітарних заходів [1]. Перевіряти операторів ринку на відповідність їх діяльності законодавству про харчові продукти, корми, здоров'я і благополуччя тварин має право Держпродспоживслужба. Процедури такого контролю визначено Законом України № 2042, який набув чинності з 4 квітня 2018 року. Запровадження системи НАССР передбачено в декілька етапів протягом трьох років [2, с. 202-201] (див. таблицю 2).

Таблиця 2.

Етапи запровадження системи НАССР в Україні

№ з/п	Терміни	Характеристика
1	з 20 вересня 2017 року	Обов'язковим є запровадження НАССР на потужностях, де проходить переробка харчових продуктів, у складі яких є необроблені інгредієнти тваринного походження (крім малих потужностей). Наприклад, підприємства АПК, які займаються переробкою і реалізацією м'яса, ковбас, сирів, йогуртів тощо.
2	з 20 вересня 2018 року	Обов'язковим є запровадження НАССР на потужностях, де проходить переробка харчових продуктів, у складі яких відсутні необроблені інгредієнти тваринного походження (крім малих потужностей). Наприклад, сільгоспвиробники готової овочевої продукції.
3	з 20 вересня 2019 року	Обов'язковим є запровадження НАССР на малих потужностях підприємств, що пов'язані з приготуванням їжі (заклади громадського харчування), зберіганням і збутом продукції АПК.

Список використаної літератури:

1. Орел В. Менеджмент якості продукції харчової галузі як фактор підвищення конкурентоспроможності. *Український журнал прикладної економіки*. Том 3, № 2, 2018. С. 205–210.
2. Попко О. Система НАССР як дієвий механізм забезпечення підвищення конкурентоспроможності та просування вітчизняної харчової продукції на міжнародні ринки. *Вісник НУВІПГ, Серія «Економічні науки»*. Випуск 1(81), 2018. С. 196-206.
3. Codex Alimentarius: Food hygiene, basic texts. Joint FAO/WHO Codex Alimentarius Commission, Food and Agriculture Organization of the United Nations, World Health Organization. Rome: Food & Agriculture Org., 2003. 68 p.
4. Krasner B. The Food Chain: Regulation, Inspection, and Supply. New York: Greenhaven Publishing LLC, 2018. 176 p.
5. Krasnorutskiy O., Bogomolova K. Evaluation of competitive development of target markets. *Economics and society*. No 1, 2015. P. 10-17.